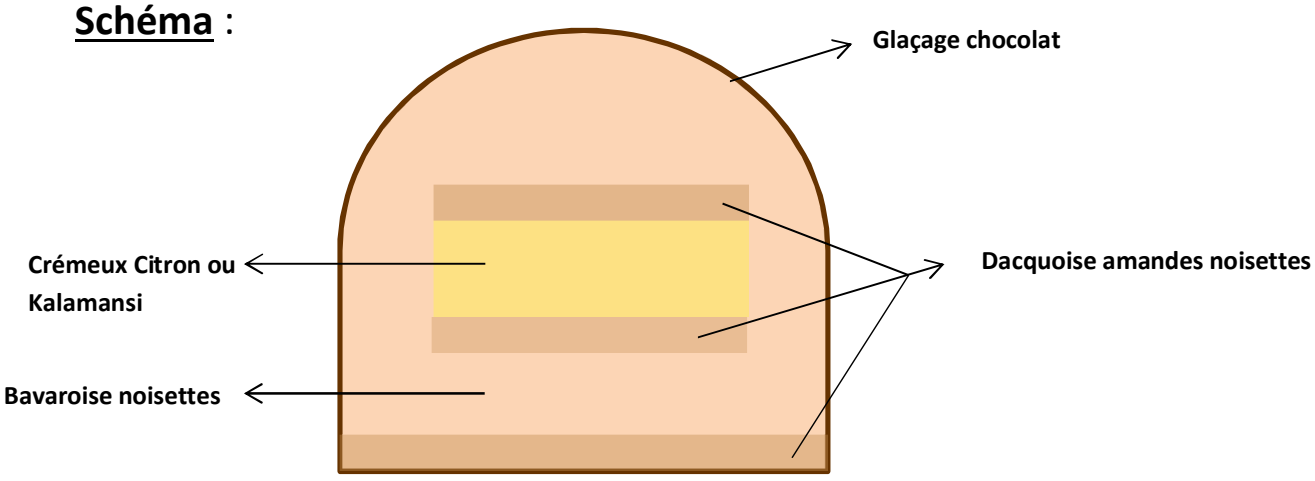
Fédération des Boulangers-Pâtissiers de la Région Lorraine

PERLE DE NOËL 2013

(Recette pour 2 gouttières)

INGREDIENTS	QUANTITE EN G	MODE D'EMPLOI
DACQUOISE AMANDES/NOISETTES		
Blancs d'œufs Cassonade Farine Sucre glace Poudre d'amandes Poudre de noisettes Amandes hachées (brutes)	450 g 150 g 50 g 350 g 150 g 150 g 130 g	Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, la poudre de noisettes. Verser cette préparation dans le mélange blancs d'œuf / cassonade. Dresser sur un flexipan 40 x 60 (1 feuille) Parsemer d'amandes hachées sur la feuille et saupoudrer de sucre glace. Cuire à 180° dans un four ventilé ou 210° dans un four à sole, 15 à 20 mn
CRÉMEUX CITRON ou KALAMANSI		
Purée de citron ou Kalamansi Œufs entiers Sucre Gélatine Beurre pommade	220 g 200 g 180 g 2 g 250 g	Porter à ébullition la purée de citron ou Kalamansi. Ajouter les œufs blanchis avec le sucre. Cuire le tout à 84°C. Ajouter la gélatine et à 35°C mettre le beurre pommade.
BAVAROISE NOISETTES		
Crème UHT Praliné intense ou noisettes Sucre Jaune d'œufs Gélatine Crème UHT	500 g 340 g 50 g 190 g 16 g 700 g	Porter la crème à ébullition. Blanchir les jaunes avec le sucre Cuire comme une crème anglaise à 85°C. Ajouter la gélatine à ramollie. Verser sur le praliné refroidi et mélanger le tout avec la crème fouettée.

Schéma :



Fédération des Boulangers-Pâtissiers de la Région Lorraine

BONBON CHOCOLAT

(*proposition facultative en complément de la recette de la PERLE DE NOËL 2013*)

INGREDIENTS	QUANTITE EN G	MODE D'EMPLOI
GELÉE DE CITRON		
Jus de citron Sucre Purée de citron Eau Pectine Sucre	100 g 250 g 100 g 150g 6 g 50 g	Dans une casserole porter à ébullition le jus de citron, la purée de citron et l'eau. Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Ajouter au 1er mélange et cuire à 104°C
GANACHE THE MATCHA		
Crème Glucose Thé vert Chocolat blanc	450 g 75 g 18 g 865 g	Chauffer à 55°C la crème, le glucose et le thé vert. Verser le tout dans le chocolat blanc.

Schéma :